



Currysuppe mit Spinat und Scampi

4 Portionen

200 g Blattspinat (TK)
2-3 Knoblauchzehen
4 oder 8 Scampi
8 EL neutrales Öl
Salz
30 g Butter
30 g Mehl
1 EL Curry
800 ml Geflügelbrühe
100 ml Weißwein
200 ml Crème fraîche
Fischgewürz

Spinat auftauen, gut ausdrücken und kleinschneiden
Knoblauch pellen, Keim entfernen und sehr fein würfeln
Scampi auftauen, pulen und den Darm entfernen

Spinat in 3 EL Öl andünsten, Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 8-10 Min. garen. Evtl. etwas Wasser zugeben. Mit Salz abschmecken. Aus Butter und Mehl eine Schmitze bereiten, Curry zugeben und noch einen Moment anschwitzen; dann mit Brühe und Wein ablöschen, Crème fraîche zugeben und 10 Min. leicht kochen lassen. Die Scampi in das stark erhitzte restliche Öl geben, Hitze reduzieren, mit Fischgewürz würzen und 2-3 Min. braten. Die Suppe auf 4 Teller füllen, Spinat und dann die Scampi darauf verteilen.